

Spagetti mit Sardinen

Für 12 Stück

Für die Tomatensauce;

1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
50 ml Olivenöl
2 geschälte Knoblauchzehen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL zerstoßene getrocknete Peperoncini

Für die Füllung:

250 g frische, reife Tomaten
12 frische Sardinen
250 g Spaghetti
Salz
12 Scheiben Bauchspeck
1 Bund fein gehackte Petersilie

Außerdem:

12 Stück Pergamentpapier, 25 x 25 cm groß
Olivenöl zum Einpinseln
50 g zerlassene Butter
frisch geriebener Parmesan

Die Tomaten in einem Sieb ablaufen lassen. Öl in einer entsprechend großen Kasserolle erhitzen, die Knoblauchzehen darin 2 Minuten anschwitzen und wieder herausnehmen. Die Tomaten in dem aromatisierten Öl bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern und mit Peperoncini würzen. Mit einem Stabmixer pürieren und weitere 10 Minuten einkochen lassen.

Für die Füllung die frischen Tomaten blanchieren, kalt abschrecken, häuten, achteln, Stielansatz und Samen entfernen. Von den Sardinen die Köpfe, die Schwänze und die Flossen beschneiden, längs halbieren und die Rückengräten herausziehen. Die Spaghetti in sprudelnd kochendem Salzwasser nur knapp al dente garen und abgießen. Für die Pergamentpakete die Papierquadrate gleichmäßig mit Olivenöl einpinseln. Auf das eingefettete Papier eine Scheibe Speck und quer über ein Ende eine Sardinenhälfte legen. Eine Portion Spaghetti darüber drehen, mit Petersilie bestreuen und 1 EL Tomatensauce in die Mulde geben. Frische Tomatenstücke auflegen und mit der zweiten Sardinenhälfte bedecken. Das Pergamentpapier über die Füllung falten, die Seiten einschlagen und unter das Paket falten. Die fertigen Päckchen auf ein Backblech setzen und die Oberfläche mit etwas Öl einpinseln. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Die Päckchen mit einer Schere aufschneiden und die Spaghetti mit zerlassener Butter beträufeln. Den frisch geriebenen Parmesan separat dazu reichen.

Gnocchi alla romana

Für die Polenta (Maisbrei):

1/2 l Wasser
1 TL Salz
150 g Maisgrieß (mittlere Körnung)

Für die pikante Tomatensauce:

500g reife, saftige Tomaten
80g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Peperoni
5 EL Olivenöl
2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Kräuter
100 ml Fleischbrühe
30g Ricotta salata (gesalzene Ricotta)
Salz

Für die Kräuterbutter:

100 g Butter

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL gehackte Kräuter

Außerdem:

Butter für die Form

40g frisch geriebener Parmesan

Für die Polenta das Wasser mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Maisgrieß in dünnem Strahl in das Wasser rieseln lassen und gleichzeitig mit einem Holzlöffel kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden! Diese entstehen vor allem, wenn die Temperatur des Wassers unter den Siedepunkt fällt. Da der Brei am Anfang sehr spritzt, sollte der Topf abgedeckt werden. Die Polenta rühren, bis sie sich nach etwa 20 Minuten vom Topf löst. Den Maisbrei auf ein nasses Brett schütten, mit einer Palette 1cm dick verstreichen und abkühlen lassen.

Für die Sauce die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren, Stielansätze und Samen entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die Peperoni waschen, der Länge nach halbieren, von den Samen und Scheidewänden befreien und fein hacken.

In einer Kasserolle das Öl erhitzen, die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Petersilie und die gehackten Kräuter (Oregano, Salbei und Rosmarin) sowie die Peperoni mit den gewürfelten Tomaten zugeben, mit der Fleischbrühe aufgießen und 20 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Für die Kräuterbutter die Butter in einem Topf zerlassen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Kräuter (Petersilie, Oregano, Rosmarin) einrühren und den Topf beiseite stellen. Mit einem Ring von 6,5cm Durchmesser ovale Scheiben ausstechen. Dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit Parmesanbestreuen. Die zerlassene Kräuterbutter darüber verteilen.

Die gefüllte Auflaufform bei 220°C in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Gnocchi etwa 10 Minuten backen und zum Schluss noch 1 Minute unter den Grill stellen. Vor dem Servieren die frisch geriebene Ricotta unter die Tomatensauce rühren und nach Bedarf mit Salz abschmecken.